

JP 403256871 A

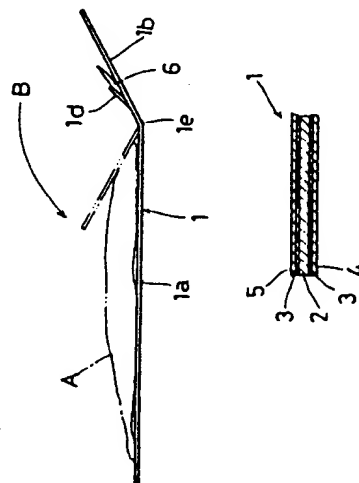
NOV 1991

(54) PACKAGING SUPPORT PAPER AND PACKAGING METHOD FOR FRESH PRODUCT

(11) 3-256871 (A) (43) 15.11.1991 (19) JP
 (21) Appl. No. 2-47188 (22) 1.3.1990
 (71) OTOWA SANGYO K.K. (72) HIROO TAMURA
 (51) Int. Cl⁵. B65D81/26//B65B31/04

PURPOSE: To simplify the packaging work, and at the same time, make it possible to maintain the freshness of fish, etc., by a method wherein the top and bottom surfaces of a thick paper are coated with a waterproof film, and at the same time, on the top of the waterproof film on the top surface, a water absorbent paper is mounted, and a fresh product is vacuum-packed while being in contact with the water absorbent paper.

CONSTITUTION: For a packaging support paper 1, on the top and bottom surfaces of a thick paper 2, a waterproof film 3 made of a polyethylene resin film, etc., is coated, and an aluminum foil 4 is mounted on the water-proof film 3 on the bottom surface, and a water absorbent paper 5 is mounted on the waterproof film 3 on the top surface. The support paper 1 is formed with a main body part 1a and folded part 1b. On the main body part 1a, e.g., the skin side of fish A which is sliced in three is placed on the water absorbent paper 5 side, with the head part in the direction of the folded part 1b, and then, a deoxidizer is pinched at a fastening part 1d, and the folded part 1b is bent, and the whole body is vacuum-packed, being placed in a bag. By this method, drips from the fish are absorbed by the water absorbent paper 5, and at the same time, the bag for vacuum-packing is not stuck by fish bones, and residual oxygen is absorbed by the deoxidizer, and the freshness of the fish can be maintained for a long period of time.



⑩ 日本国特許庁(JP)

⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報(A) 平3-256871

⑬ Int.Cl.⁵

識別記号

庁内整理番号

⑭ 公開 平成3年(1991)11月15日

B 65 D 81/26

H 7191-3E

S 7191-3E

// B 65 B 31/04

F 8921-3E

審査請求 未請求 請求項の数 3 (全3頁)

⑮ 発明の名称 生鮮物の包装台紙及び包装方法

⑯ 特 願 平2-47188

⑰ 出 願 平2(1990)3月1日

⑱ 発 明 者 田 村 広 生 三重県伊勢市吹上2丁目2-5 多賀ビル303号 音羽産業株式会社伊勢事務所内

⑲ 出 願 人 音羽産業株式会社 東京都港区南青山1丁目17番13号

⑳ 代 理 人 弁理士 小山 輝晃

明 細 書

1. 発明の名称

生鮮物の包装台紙及び包装方法

2. 特許請求の範囲

(1) 厚紙の上面及び下面を防水膜によりコーティングすると共に上面側の該防水膜の上に吸水紙を貼着したことを特徴とする生鮮物の包装台紙。

(2) 特許請求の範囲第1項記載の台紙を略長方形に形成すると共に、該台紙の一端部側を、その残部の吸水紙側へ折返す折返部に形成し、該折返部の吸水紙側に脱酸素剤の係止部を設けたことを特徴とする生鮮物の包装台紙。

(3) 特許請求の範囲第2項記載の台紙の前記残部の吸水紙上に生鮮物を当接すると共に前記係止部に脱酸素剤を係止して該折返部を前記生鮮物上に折返し、これらを真空パックしたことを特徴とする生鮮物の包装方法。

3. 発明の詳細な説明

(1) 産業上の利用分野

本発明は特に魚類等の生鮮物を加工し、三枚におろした状態で包装し、搬送保存等を容易にした生鮮魚類の包装台紙及び包装方法に関する。

(2) 従来技術

従来は例えば魚類を加工した場合、舟型に形成した部材等に加工物を載置し、周囲又は下側に吸水紙を設置し、合成樹脂製薄膜のラップ材により包装していた。

(3) 発明が解決しようとする問題点

しかし上記の方法においては、包装が煩雑であり、運搬する場合にラップ材に魚の骨等が刺りラップに穴が開いたり、手を傷つけることがあり、又鮮度を維持することが困難である等の欠点を有していた。

本発明は上記の問題点を解消し、包装作業を簡易にすると共に、魚類等の鮮度を維持し運搬等を容易にすることを目的とする。

(4) 問題点を解決するための手段

上記の目的を達成するため、第1発明は包装台紙に関し厚紙の上面及び下面を防水膜によりコーティングすると共に上面側の該防水膜の上に吸水紙を貼着したことを特徴とし、第2発明も包装台紙に関し第1発明の台紙を略長形状に形成すると共に、該台紙の一端部側を、その残部の吸水紙側へ折返す折返部に形成し、該折返部の吸水紙側に脱酸素剤の係止部を設けたことを特徴とし、更に第3発明は包装方法に関し、第2発明の台紙の前記残部の吸水紙上に生鮮物を当接すると共に前記係止部に脱酸素剤を係止して該折返部を前記生鮮物上に折返し、これらを真空パックしたことを特徴とする。

(5) 作用

生鮮物として例えば三枚におろした魚のようなものを包装する場合に、該魚を台紙の残部の吸水紙上に載置し、係止部に脱酸素剤を係止して折返部を該魚上に折返し真空パックする。

かくて、該魚のドリップ(血汗等)は吸水紙に吸いとられると共に該ドリップが防水膜によ

なる係止部(1d)が打起されている。又前記本体部(1a)と折返部(1b)とは破線で示す折曲部(1e)が形成されている。尚(7a)は真空パック合成樹脂製の袋(7b)の切込みを示す。

次に上記の構成からなる台紙(1)の使用方法を説明する。

台紙(1)の本体部(1a)上に例えば三枚におろした魚(A)を、その皮側を吸水紙(5)側にすると共に頭側を折返部(1b)方向にして載置した後、係止部(1d)により脱酸素剤(6)、例えば三菱瓦斯化学(株)製エージレスを挟止し、折曲部(1e)から矢印(B)方向に折返部(1b)を折り曲げる。(第4図)

次に袋(7b)に入れて全体を真空パックする。(第5図)かくて新鮮な魚類の包装が完了する。

かくて、該魚のドリップ(血汗等)は吸水紙(5)に吸いとられると共に該ドリップが防水

り厚紙に浸透せずに台紙の形状が保持される。又前記魚の骨の突出部を台紙の折返部側に向けておくとその折曲部分に該骨が当り真空パックする袋を該骨により突き破ることなく、更に、該袋内の残在酸素が脱酸素剤により吸収され、該魚の鮮度を長期にわたって保持する。

(6) 実施例

以下、本発明の1実施例を第1図乃至第5図により説明する。

(1)は包装台紙を示し、該台紙(1)は厚紙(2)例えばボール紙厚さ約0.5~0.6mmの上面及び下面にポリエチレン樹脂膜等からなる防水膜(3)をコーティングし、その下面側の防水膜(3)にアルミ箔(4)を貼着すると共に上面側の防水膜(3)に吸水紙(5)を貼着したものであり、そして該台紙(1)は各角部が円弧状で長方形の本体部(1a)と少なくとも一方の端部の巾袋の折返部(1b)とが形成され、該折返部(1b)には切込み(1c)を有してコ字状の舌片から

膜(3)(3)により厚紙(2)に浸透せずに台紙(1)の形状が保持される。又前記魚の骨の突出部を台紙(1)の折返部(1b)側に向けておくとその折返し部分(1e)に該骨が当り真空パックする袋(7b)を該骨により突き破ることなく、更に、該袋(7b)内の残在酸素が脱酸素剤(6)により吸収され、該魚の鮮度を長期にわたって保持する。

尚本体部(1a)及び折返部(1b)の形状及び切込み(1c)の位置等は本発明がその趣旨を逸脱しない範囲において、種々なる変更、修正、改良等を施した態様で実施し得ることは言うまでもない。

(7) 発明の効果

上記のように本発明によれば、生鮮物として例えば魚を包装する場合に、該魚のドリップ(血汗等)は吸水紙に吸いとられると共に該ドリップが防水膜により厚紙に浸透せずに台紙の形状が保持され、又前記魚の骨の突出部を台紙の折返部側に向けておくとその折曲部分に該骨

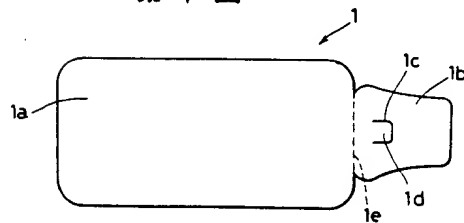
が当り真空パックする袋を該骨により突き破ることなく、更に該袋内の残在酸素が脱酸素剤により吸収され、該魚の鮮度を長期にわたって保持することができ、又他の生鮮物についても長期の新鮮な保在が可能となる効果を有する。

4. 図面の簡単な説明

第1図は本発明の1実施例の包装台紙の平面図、第2図は該台紙の部分拡大断面図、第3図は使用方法を説明する平面図、第4図は第3図の側面図、第5図は包装完了状態の平面図である。

- (1) …包装台紙
- (1b) …折返部
- (1d) …係止部
- (2) …厚紙
- (3) …防水膜
- (5) …吸水紙
- (6) …脱酸素剤

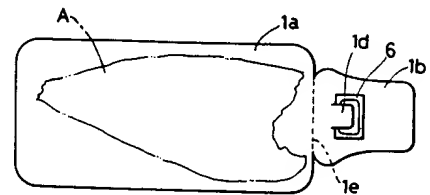
第1図



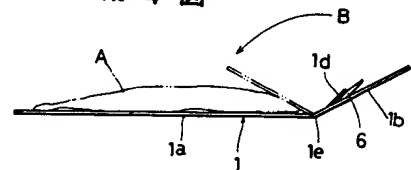
第2図



第3図



第4図



第5図

